

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Розроблення технології закусочних кисломолочних паст з композиціями прянощів на основі селери

Н.М. Ющенко, У.Г. Кузьмик

Національний університет харчових технологій

Однією із сучасних тенденцій розвитку технології є створення нових продуктів, збагачених комплексом біологічно активних сполук, що не тільки забезпечують організм людини основними поживними речовинами та енергією, а й сприяють покращенню здоров'я споживачів. Серед таких компонентів – натуральні прянощі. Зокрема, селера - пряна рослина із яскраво вираженим ароматом, яка відома людям з давніх часів як смачний овоч і прекрасний лікарський засіб від багатьох захворювань. Зокрема, селера містить у своєму складі багато вітамінів В₁, В₂, РР, Е, К, С, провітамін А. Селера багата фолієвою кислотою, органічними кислотами, цінними амінокислотами, мікроелементами. Використовується листя та коріння цієї рослини як у свіжому, так і сушеному вигляді. Селера характеризується помірно вираженим смаком та ароматом, тому застосовувати її у складі кисломолочних паст можна не тільки самостійно, а й у композиційних сумішах.

В якості кисломолочної основи використовували сир кисломолочний м'який дієтичний нежирний. Для створення композицій було обрано сухий мелений корінь селери, базилік, майоран, сухий часник та духмяний перець. Визначна сумісність прянощів із кислотною основою та між собою у складі композицій. Встановлена рекомендована доза введення кореню селери – 2,0%.

На основі проведених досліджень розроблено композиції на основі сухого кореню селери та прянощів у такому складі:

композиція №1: базилік, майоран, селера, часник – 1:0,5:2:0,25;

композиція №2: базилік, духмяний перець, селера, часник – 1:0,25:2:0,25;

композиція №3: базилік, селера, часник – 1:2:0,25.

Доза введення композицій становила 3,25 – 4,5%, кухонної солі 0,5%. Свіжовироблені зразки кисломолочних паст з прянощами мали характерний кисломолочний смак, в міру солоний, з приємним присмаком та ароматом внесених наповнювачів. Обрані прянощі суттєво не змінюють показник активної кислотності, що знаходиться в межах 4,4...4,5 од. рН. Для контролю рН становить 4,6 од.рН. Виробництво таких продуктів дозволить розширити асортимент закусочних кисломолочних паст, збагачених природними біологічно активними компонентами.

Література

1. Ципріян В. І. Гігієна харчування з основами нутриціології. – К.: Медицина, 2007. – 529 с.
2. Шидловская В. П. Органолептические свойства молока и молочных продуктов: Справочник. – М.: Колосс, 2004. – 360 с.